



POTATOWHIP 400G

REF. SO38967




## Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

**Nombre / Name / Nom:** POTATOWHIP SOSA

**Descripción legal/ Legal description/ Description légale:** PROTEÍNA DE PATATA EN POLVO / POWDERED POTATO PROTEIN / PROTÉINE DE POMME DE TERRE EN POUDRE

**Características organolépticas / Organoleptic properties /****Caracteristiques organoleptique:**

**Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:** Característico de la proteína de patata / Characteristic of potato protein / Caractéristique de la protéine de pomme de terre.

**Aspecto / Appearance / Aspect:** Polvo de color marrón claro / Light brown powder / Poudre brun clair.



**Ingredientes / Ingredients / Ingrédients**

**Orígenes / Origin / Origines**

**Naturaleza/Nature**

**Aplicaciones/Applications**

Proteína de patata (**sulfites**) / Potato protein (**sulphites**) / Protéine de pomme de terre (**sulfites**)

Holanda / Netherland / Pays-Bas

Vegetal/ Végétale (Solanum tuberosum)

**Modo de uso / Use / Utilisation:** Mezclar en frío en la base líquida sin contenido graso y dispersar con fuerte agitación. Para conseguir un montado uniforme y estable, es conveniente realizarlo con montadora automática de varillas. Mejora las características montantes hidratando el producto durante 24 horas previo al montado. Se puede utilizar en aplicaciones frías y calientes / Mix while cold in the liquid base with no fat content and disperse with strong agitation. In order to get a uniform and stable whipping effect it's convenient to use an automatic beater machine. Whipping effect can be improved by hydrating the product for 24 hours before beating. It works both cold and hot / Mélanger à froid dans la base liquide sans matière grasse et disperser sous agitation vigoureuse. Pour obtenir un montage uniforme et stable, il est pratique de le faire avec un assembleur de tige automatique. Améliore les caractéristiques verticales en hydratant le produit pendant 24 heures avant le montage. Peut être utilisé dans des applications chaudes et froides.

**Aplicación / Application:** Cualquier líquido acuoso independientemente del pH. En líquidos que contengan enzimas, estas desactivan el poder montante y es necesario desactivarlas mediante calor (70°C) antes de incorporar Potatowhip. Apto exclusivamente para uso alimentario / Any aqueous liquid, regardless of its pH. In the case of liquids containing enzymes, whipping power is disabled by them and so they have to be disabled by heat (70°C) before adding Potatowhip. Exclusively for food grade / Tout liquide aqueux quel que soit le pH. Les enzymes désactivent la puissance de montage et il faut les désactiver par chaleur (70°C) avant d'incorporer le Potatowhip.

**Observaciones / Observations:** Efecto espumante y montante. Capacidad emulsionante y coagulante. Sustituto de la albúmina para veganos y alérgicos a la proteína de leche y soja / Whipping and foaming effect. Emulsifying and coagulant capacity. Substitute for albumin for vegans and allergic to milk and soy protein / Effet fouetté et moussant. Capacité émulsifiante et coagulante. Substitut de l'albumine pour les végétaliens et allergiques au lait et aux protéines de soja.

**Elaboraciones / Elaborations:** Merengues, bizcochos, masas batidas, macaron, marshmallow, mousse, soufflé, espumas / Meringues, spongecakes, doughs, macarons, marshmallows, mousses, soufflé, foams / Meringues, génoises, pâtes, macarons, guimauves, mousses, soufflé, mousses.

**Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:**

10 - 40 g/Kg

**Alérgenos / Allergens / Alergènes**

**Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits:**

Sulfites / Sulphites / Sulfites.

**Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de:**

Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame / Fruits à coque, lait, soja, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.



POTATOWHIP 400G

REF. SO38967




## Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía/Energy/Energie:	1577 KJ / 372 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	0,2 g	Sal / Salt / Sel:	2,9 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0,1 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	0,2 g	Sodio / Sodium / Sodium:	1160 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	91 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	0,2 g


## Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: &lt;5%

## Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Bacillus cereus( ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent		

## Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
00200531 	8414933311775	18414933311772	28414933311779	400g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

## Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

**Recepción / Reception / Réception:** Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'inviolabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

**Conservación/Conservation:** En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

**Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant:** 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

**Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture:** Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

## Garantiza / Guarantee / Garantie

## Certificació / Certificate / Certificat

No OGM	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified	<input checked="" type="checkbox"/>
No ionization	<input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified	<input type="checkbox"/>	Halal suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable	<input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free	<input checked="" type="checkbox"/>			Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>